



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Renetten-Suppe mit grünem Schabzigerschaum und Jakobsmuscheln

Für 4 Personen

2	Äpfel Sternrenetten	Für die Suppe die Gemüse und die Äpfel in 0,5cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten in Öl kurz anschwitzen. Herausnehmen. Beiseite stellen.	
2	Tomaten		
100g	Möhren, mittelgroß		
1/2	Kohlrabi		
100g	Chinakohl		
1	Paprika, rot		Eine helle Mehlschwitze aus Butter und Mehl herstellen. Abkühlen lassen. Heiße Fischbrühe und Sekt zugießen.
25g	Sellerie		
50ml	Sonnenblumenöl		Mit Sahne, Gewürzen und Pastinakenkraut anfertigen. Abschmecken. Die Gemüse und Apfelwürfel dazugeben.
25g	Butter		
1lt	Fischfond		Zutaten sollen frisch und knackig schmecken.
100ml	Sahne		
1Glas	Saft von 1/2 Zitronen		Für den Schabzigerschaum alle Zutaten aufkochen und pürieren. Sieben. Vor dem Servieren aufschäumen und abschmecken. Den Schaum auf der Suppe mit einem Löffel verteilen.
1Glas	Blanc de noir Sekt		
1 El.	Mehl		
1 Tl.	Zucker		
	Meersalz		
	weißer Pfeffer		
1Tl.	Kurkuma		
5g	Pastinakenkraut	Mit medium gebratenen Jakobsmuscheln auf einem Kräuterspieß in der Suppe servieren.	
	grüner Schabzigerschaum:		
50ml	Sahne		
50ml	Kokosmilch		
1 Tl	Schabzigerkleepulver		
5g	Zitronenmelisse		
	Meersalz		
12	Jakobsmuscheln, ca. 300g		
	Meersalz		
	Pfeffer		
12	Kräuterspieße (Wildkarottenblüten)		